

## BAB I

### PENDAHULUAN

Susu merupakan salah satu produk hasil ternak yang mempunyai kandungan gizi sangat tinggi karena mengandung zat makanan yang lengkap dan seimbang. (Kementerian Pertanian 2014) mencatat konsumsi susu meningkat dari tahun 2012 sampai 2013 yang mencapai 3.120.000 ton/tahun. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia mulai sadar akan pentingnya mengkonsumsi susu. Hal ini merupakan peluang bagi pengusaha susu khususnya peternak sapi perah untuk dapat memproduksi susu yang berkualitas dan berkuantitas. Penghargaan berupa nilai jual lebih terhadap susu yang memiliki grade bagus mendorong peternak melakukan manajemen pemeliharaan yang maksimal sehingga mendapatkan pendapatan yang lebih besar.

Hal-hal yang harus diperhatikan untuk meningkatkan produksi susu dengan tetap menitikberatkan kualitas dan kuantitas antara lain, pembibitan yang unggul, pemberian pakan yang sesuai, dan manajemen yang baik. Manajemen pemeliharaan yang baik diharapkan mampu meningkatkan produktivitas sapi yang tinggi juga dengan produksi susu. Perlakuan untuk meningkatkan kualitas susu sangat penting untuk mendapatkan hasil yang berkualitas dan kuantitas.

Tata kelola kebersihan kandang merupakan salah satu faktor penyebab kontaminasi susu sapi segar. Sanitasi yang belum maksimal menyebabkan pertumbuhan dan perkembangan bakteri di lingkungan pemerahan yang dapat

mencemari susu hasil pemerahan. Manajemen pemerahan meliputi pra pemerahan (membersihkan ambing dengan air hangsal sanitasi kandang, peralatan pemerahan lingkungan, dan pemerahan), pemerahan dan pasca pemerahan (pencelupan puting dalam larutan antiseptik (dipping)).

Peningkatan kualitas susu yang dapat dilakukan melalui pengelolaan manajemen pemerahan khususnya pasca pemerahan ~~dipaling~~ yaitu pencelupan puting ke dalam larutan antiseptik. Hal ini sesuai ketentuan Badan Pemeriksa Obat dan Makanan (BPOM) (2008) bahwa salah satu syarat mutu susu segar adalah cemaran total bakterimaksimal  $1 \times 10^6$  CFU/ml. Dipping puting susu menggunakan desinfektan bertujuan membuat lapisan pelindung untuk memproteksi cemaran bakteri yang berasal dari lingkungan dimana sapi diperah.

Salah satu bahan desinfektan yang dapat digunakan sebagai ~~bahan~~ dipping adalah larutan formalin yang mana mengandung ~~bahan~~ mikrobia Fungi formalin mampu membunuh ~~partikel~~ dan sel bakteri dengan cara mendenaturasi protein. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033, formalin merupakan bahan tambahan pangan (BTP) yang ~~dilarang~~ penggunaannya dalam pangan sehingga penggunaannya harus ~~hati~~ hati, karena konsentrasi yang tinggi ditambahkan pada suatu bahan dapat membahayakan lingkungan, hewan, dan manusia. Penggunaan formalin sebagai bahan dipping puting susu sapi perah diharapkan mampu melapisi lubang puting susu sehingga meminimalisir cemaran bakteri pada susu.

Bertitik tolak dari hal-hal tersebut di atas maka dilakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai konsentrasi larutan formalin sebagai pipping terhadap total bakteri dan derajat keasaman susu sapi dan diharapkan bermanfaat sebagai informasi tentang keefektifan penggunaan larutan formalin dalam membunuh bakteri dan mempertahankan pH susu serta membantu peternak memudahkan dalam peningkatan kualitas dan pepadatannya. Hipotesis penelitian adalah formalin dengan konsentrasi yang berbeda sebagai bahan pipping dapat menurunkan total bakteri dan mempertahankan pH susu.